ビオテスト ハイコン®

アガーストリップ

アガーストリップは、空中浮遊菌測定装置 RCSスタン ダード、RCSプラス、RCSハイフロー、RCSアイソレータ ー の専用培地です。

アガーストリップには、一般細菌用(TC, TSM, TC- γ :ガンマ線照射済み二重包装)、真菌用(SDX, SDX- γ , DG18, YM)、ブドウ球菌用(S)、腸内細菌用(C)などがあります。 それぞれの培地の組成、使用用途につきましては、アガーストリップの発泡スチロール箱に納められている品質保証書 "Certificate of Analysis" に当該製品ロットについての生育試験、無菌試験成績と共に記載されていますのでご参照下さい。

アガーストリップの使い方

- 1. 初めに、使用するRCSスタンダードエアーサンプラーの回転羽根、円筒、又はRCSプラス、RCSハイフロー、RCSアイソレーターのローター、プロテクションキャップをオートクレーブ滅菌又は適切な消毒スプレーで殺菌して下さい(詳細については、各エアーサンプラーの取扱説明書をご参照下さい)。
- 2. 包装フィルムを上部(凸部が丸くなっている方)から数センチメートル剥がして開封し、培地面を下にして培地トレイを取り出します。エアーサンプラーの取扱説明書に従って培地トレイを円筒(RCSスタンダード)又はローター(RCSプラス、RCSハイフロー、RCSアイソレーター)に差し込み、装着します。その後測定場所にて測定を開始します。
- 3. 測定終了後、エアーサンプラーからトレイを引き出し包装フィルムに戻し、フィルム上部(開封部位)を専用シーラー(カバースライド:製品番号941 900) 又は粘着テープで留め、封をします。
- 4. 必要に応じて検体番号や日付等の情報を包装フィルムに記入し、培地面を下向きにして包装フィルムごと培養して下さい。望ましい培養条件として、下記の条件を推奨致します。

検出する菌の種類	<u>時間</u>	培養温度
一般細菌	1~5日	30 ~ 35℃
真菌	3 ~ 7日	20 ~ 25℃
ブドウ球菌、腸内細菌	1~3日*	30 ~ 35℃

[注意] 培地は光に長時間暴露されると培地特性が変化 します。全ての培地は暗所で培養して下さい。

- * アガーストリップSでは通常18~24時間で、菌の典型的なコロニーが認められます。これより長時間培養すると、コロニー数の増加、コロニー形状の特異性の低下などが起こることがあります。
- 5. アガーストリップ上のコロニー数を数えます。

使用上の注意事項 (アガーストリップをご使 用になる前に必ずお読み下さい)

- 1. 品質管理には万全の注意を払っていますが、使用するアガーストリップの包装フィルムを開ける前に、必ず培地の状態及びコンタミネーションの有無をご確認下さい。 コンタミネーションをしているアガーストリップを使用しますと環境中に菌を飛散させますので、絶対に使用しないで下さい。
- 2. コンタミネーションを防ぐために培地面を直接手指で 触らないで下さい。
- 3. 人的影響あるいは機器相互の気流の干渉による乱流の発生及び捕集効果への影響等を最小限に抑えるため、測定時はエアーサンプラーと他の機器、障害となる物(壁・天井等)との距離を充分に空けて下さい。
- 4. 培養時は、結露水による影響を防ぐために、培地面を必ず下に向けて培養して下さい。
- 5. 公的又は所定の規定に基づいた培養時間、培養温度がある場合は、その指示に従って下さい。

アガーストリップの保存方法

(孝)全ての培地は温度が一定の暗所で保存して下さい。 特にアガーストリップYM(ローズベンガル)、C(マッコンキー)、S(マンニット食塩)は、光に長時間暴露すると変質し、培地特性が影響を受けるので注意して下さい。

(★)アガーストリップC、PEN、Sは、梱包されている発泡スチロール箱に入れて、2~15℃で保存して下さい。その他のアガーストリップは、2~25℃で保存することができます(保存例:室温:20~25℃、冷蔵庫:2~8℃、飲料水用冷蔵庫:8~15℃)。発泡スチロール箱に入れて、20~25℃で保存していただくと、試験前に室温に戻す必要はありません。

保存時の注意

包装フィルム内での結露水の発生を防ぐ為、できるだけ 一定の温度で保存して下さい。 また培地の乾燥や結 露水発生の原因となりますので熱源の近くに保存しな いで下さい(暖房器具・冷蔵庫・冷蔵庫裏のコンデンサ 一付近等)。

保存時は、培地面が下向きになる様(50枚包装のものはラベル面を上に、25枚包装のものはラベル面を下に)に置いて下さい。

(≦)アガーストリップの有効期限は、外装ラベルに記載されています。

使用済み培地の処分

使用済みの培地は、必ず滅菌又は適切な殺菌処理をしてから処分して下さい(本品は、121℃で20分間オートクレーブ可能です)。 公的又は所定のガイドラインがある場合には、必ずその指示に従って下さい。